



Le Bayonne
HÔTEL

La Brasserie de la Nive

SEMAINE DES RESTAURANTS
DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024

~ Menu DEJEUNER ~

ENTRÉES

Miettes de morue basquaise.

Brioche à la saucisse et son jus de viande.

PLATS

Cuisse de canard confite, frites et salade.

Saumon beurre blanc à l'oseille et sa polenta.

DESSERTS

Far aux pruneaux et sa chantilly maison.

Cheesecake framboise

24€

PAR PERS.
(hors boissons
supplémentaires)

INFOS & RÉSERVATIONS

au 05 59 52 84 22

LE BAYONNE, 1 av Jean Rostand à BAYONNE

hotel-le-bayonne.com

*valable du 04/11/2024 au 08/11/2024 inclus. Offre non cumulable et non rétroactive.





Le Bayonne
HÔTEL

La Brasserie de la Nive

SEMAINE DES RESTAURANTS
DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024

~ Menu DINER ~

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, chutney d'oignons et sa brioche à la figue.

Velouté de giroles et son œuf parfait, espuma d'ail.

Cannelloni de truite fumé des Pyrénées, farci chair de crabe sauce au fromage blanc.

PLATS

Filet de bœuf basse température sauce à la truffe, purée d'artichauts et grenailles rôties à la graisse de canard.

Risotto de céleri crème de parmesan et champignons des sous bois.

Filet de bar grillé, julienne de légumes et salade de fenouil à l'orange.

DESSERTS

Tartelette au praliné noisette amande, ganache montée chocolat blanc brûlé.

Fromage de brebis AOP Ossau Iraty grande réserve et sa confiture de piquillos au piment d'Espelette.

Millefeuille mousse coco, confit d'ananas passion et sorbet lait de coco.

34€

PAR PERS.
(hors boissons
supplémentaires)

INFOS & RÉSERVATIONS
au 05 59 52 84 22

LE BAYONNE, 1 av Jean Rostand à BAYONNE

hotel-le-bayonne.com

*valable du 04/11/2024 au 08/11/2024 inclus. Offre non cumulable et non rétroactive.

